

## SPEISEKARTE SCHWAN AM BURGPLATZ

### KLEINIGKEITEN

<b>Kartoffel-Lauch-Cremesuppe</b> 🌿	€ 8,90
mit Kräuter-Croutons	
<b>Unser Pommes-Ständer</b> 🌿🌱🌾	€ 7,90
mit 2 Dips zur Auswahl 🌾:	
Mayo 🌿, Schwan-Burger-Sauce 🌿, Ketchup 🌿,	
Avocado-Dip 🌿, Juppis Spezielsauce 🌿	
mit Süßkartoffel-Pommes 🌿🌾 + € 2,50	
<b>3 Reibekuchen</b> 🌿	€ 9,90
mit hausgemachtem Apfelkompott	

### SALATE

<b>Bunte Salat-Bowl</b> 🌿	€ 10,90
mit Mais, Tomaten, Rote Bete & veganem Joghurt-Dressing	
+ vegane Falafel & Minz-Dip 🌿	+ € 4,90
+ Backfischhappen mit Juppis Spezielsauce	+ € 4,90
+ Gegrillte Garnelen mit Sweet-Chili-Dip	+ € 6,90
<b>Salat Rustika</b> 🌿🌾	€ 16,90
mit Blattsalaten, Bratkartoffeln, 2 Spiegeleiern & Balsamico-Dressing	
<b>Salat Ziegenpeter</b> 🌿	€ 18,90
mit gebräuntem Ziegenkäse, Granatapfelkernen & Granatapfel-Limetten-Dressing	

🌿 vegetarisch 🌱 vegan 🌾 glutenfrei (Einiges auch durch weglassen von Brot)

### Heimatküche-Gericht des Monats

**Rheinisches Krüstchen vom Kalbschnitzel auf Toast mit Spiegelei**  
mit gedünsteten Zwiebel-Champignons, Coleslaw,  
Schwäbischem Kartoffelsalat & Rukola  
€ 25,90

### SCHNITZEL

**Goldbraun gebackenes Kalbs-Cordon-Bleu nach Omas Art** € 28,50  
mit gekochtem Schinken & Emmentaler gefüllt, Zitrone, Salatgläschen, Preiselbeeren & Pommes

**UNSERE SCHWANITZEL IN DER RUNDUM GLÜCKLICH-VARIANTE** Klein / Normal

Schweine-, Gemüse- 🌿 Putenschnitzel Opernball - mit Zitrone & Preiselbeeren	€ 15,00 / € 17,90
Schweine-, Gemüse- 🌿 <u>oder</u> Putenschnitzel Jägersmann - mit Champignonsauce	€ 17,00 / € 19,90
Schweine-, Gemüse- 🌿 <u>oder</u> Putenschnitzel Scharfe Schwester - mit Chili-Hollandaise	€ 17,00 / € 19,90
Schweine-, Gemüse- 🌿 <u>oder</u> Putenschnitzel Rote Zora - mit würziger Paprikasauce	€ 17,00 / € 19,90

**Als Original Kalbschnitzel bei jeder Variante** + € 5,90 / € 9,90

**INKLUSIVE EINER-BEILAGE NACH WAHL** 🌾 :

Pommes 🌿, Bratkartoffeln 🌿, Kartoffelstampf 🌿, ein Salatschüsselchen 🌿, Gurkensalat 🌿,  
lower carb Brokkoli-Blumenkohl-Stampf 🌿, Saison-Gemüse 🌿 oder Coleslaw-Salat 🌿

Süßkartoffel-Pommes 🌿🌾 + € 2,50

**JEDE WEITERE BEILAGE+ € 4,50**

## AUS DER HEIMATKÜCHE

<b>Berliner Currywurst aus der Traditionsmetzgerei Schlösser</b> 	<b>€ 12,90</b>
große Bratwurst <u>oder</u> hausgemachte vegane Frikadelle  mit Currysauce & Pommes	
<b>Flammkuchen Klassiker</b> - mit Landschinken, roten Zwiebeln, Lauch & Sauerrahm	<b>€ 14,50</b>
<b>Hausgemachte Serviettenknödel</b>  - mit Champignonrahm, Rukola & gepickelter Karotte	<b>€ 14,50</b>
<b>Hackbraten aus der Traditionsmetzgerei Schlösser</b>	<b>€ 17,90</b>
mit Kartoffelstampf, Schmorzwiebeln & cremigem Wirsing-Gemüse	
<b>Norweger Fjord-Lachsfilet vom Grill</b>	<b>€ 25,90</b>
auf Blattspinat in Honig-Senf-Creme mit Avocado-Kartoffelstampf	

## LIBLINGSBURGER

Der SCHWAN-REGIONAL-EXKLUSIV-PREMIUM-CUT-BURGER von glücklichen Rindern.  
Saftiger Rindfleisch-Burger –aufgezogen und gelebt in Deutschland

<b>HEIMATRIND-GOURMET-BURGER Double-Cheese</b>	<b>€ 19,90</b>
mit Chester, Emmentaler, roten Zwiebeln, Tomate, Mayo, Schwan-Burgersauce & Pommes	
<b>VEGANER CRISPY-VEGGIE-BURGER</b> 	<b>€ 18,90</b>
mit Rukola, Rote-Bete-Krusti, Avocado-Dip, gepickelten Karotten, Aprikosen-Pfirsich-Chutney, Brioche-Style-Brötchen & Pommes	
<b>PULLED NORWEGER-FJORD-LACHSFILET-BURGER</b>	<b>€ 23,90</b>
mit saftigem Norweger Fjordlachs-Filet mit cremigem Blattspinat in Honig-Senf-Creme, dazu unsere goldbraunen Pommes	
<b>DÜSSELDORFER-ZWIEBEL-SENF-BURGER</b>	<b>€ 21,90</b>
Hackbraten-Burger mit würzigen Altbierschmorzwiebeln, gegrilltem Bacon, Emmentaler überschmolzen, Feldsalat, Tomate, eingelegten Gurken, Laugen-Brötchen, Senf-Creme & Pommes	

Mit glutenfreien Brötchen 

Gerne servieren wir zu unseren Burgern auch Süßkartoffel-Pommes  

**Unsere Dips**  :

Mayo , Schwan-Burger-Sauce , Avocado-Dip , Honig-Senf-Dip , Juppis Spezialsauce , Ketchup , BBQ-Dip , Veganer Sauerrahm-Dip 

**Aufpreis € 1,00**

**Aufpreis € 2,50**

**je € 1,20**

## ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜßES

<b>Hausgebackenes Bananenbrot</b> 	<b>€ 6,90</b>
mit Lotuscreme, Schokosauce, Lotus-Keks-Crumble, hausgemachtem Erdbeer-Basilikum-Aufstrich & Blaubeeren	
<b>Unser Früchte-Crumble</b>  - warm <u>oder</u> kühl	<b>€ 7,90</b>
mit Vanille-Creme, Butterstreusel & wahlweise Apfel- <u>oder</u> Rhabarber-Kompott	
<b>Vegan</b>  : mit Soja-Lotus-Vanille-Creme & veganen Streuseln	
<b>Ofenwarmer Apfelstrudel</b>  - mit Vanille-Sauce	<b>€ 7,90</b>

**Frag unser Serviceteam nach unseren selbstgebackenen Kuchenspezialitäten**

Unser Serviceteam hält eine separate Karte mit den kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit